

MIGUEL TORRES GRAN RESERVA



Carménère 2018

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Carménère

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 30 de Abril al 4 de Mayo

NOTA DE CATA

Gran intensidad de color. En nariz expresa con espléndida fuerza el carácter de la variedad Carménère (frutas del bosque, eucalipto y cuero), con notas de laurel, clavo de olor, regaliz y pimienta negra. Gran amplitud en boca y taninos redondos. Aromas retronasales a pan tostado y especias que acaban en un post-gusto largo.

GASTRONOMÍA

Este gran vino es el compañero ideal de los asados de cordero o de cerdo y las parrillas de carne, condimentadas con hierbas aromáticas y regaliz.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,4 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 2,4gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Maceración total: 15 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 25°C-26°C

Fecha de Embotellado: October 2020

Crianza: Roble francés durante 18 meses

Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por al menos 7 años

COSECHA 2018

La temporada 2017-2018 comenzó con un verano 2017 muy caluroso, luminoso y seco. La primavera 2017 fue tranquila con algo de pluviometría, buenas condiciones de temperatura y luminosidad, sin importantes incidencias de heladas. Avanzada la primavera y acercándonos al verano, creció la influencia del fenómeno de la niña, lo que implica un enfriamiento del océano pacífico, dando como resultado temperaturas algo más bajas de lo normal durante diciembre y los primeros días de enero. Muy buena añada.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl